



IL PARCO
RISTORANTE

**CARNE SALADA
PATATE E NOCI
“MARONI” E VINO**

chef CHRISTIAN VENTURINI

ANTIPASTO

Vorspeise Starter

Piccoli medaglioni farciti alle noci del Bleggio
e carne salada del Garda Trentino,
cremoso al Blu Fiavé, sciroppo al pino mugo

Kleine Medaillons, gefüllt mit Walnüssen aus Bleggio
und Carne Salada aus dem Garda Trentino,
Blu Fiavé-Creme, Latschenkiefersirup

Small medallions filled with Bleggio walnuts and Garda
Trentino carne salada, Blu Fiavé creamy cheese,
pine mugo syrup

PRIMO

Erster Gang First course

Tortelli di patate viola montagnine della Valle
dei Laghi ripieni alla trota affumicata, caviale
di tartufo, salsa al burro bianco di malga e porri

Tortelli aus lila Bergkartoffeln aus dem Valle dei Laghi,
gefüllt mit geräucherter Forelle, Trüffelnkaviar,
Sauce mit weißer Almbutter und Lauch

Purple mountain potato tortelli from Valle dei Laghi
filled with smoked trout, truffle caviar,
malga white butter sauce, and leeks

SECONDO

Zweiter Gang Main course

Coniglio del Bleggio in crépinette farcito
ai “maroni” di Pranzo e cicorietta selvatica,
ridotto allo Chardonnay Maso Toresela,
chips di topinambur

Kaninchen aus Bleggio in Crépinette, gefüllt
mit Maronen aus Pranzo und wildem Chicorée, reduziert
in Chardonnay Maso Toresela, Topinambur-Chips

Bleggio rabbit in crépinette stuffed with Pranzo
chestnuts and wild chicory, reduced in Chardonnay Maso
Toresela, Jerusalem artichoke chips

DESSERT

Profumi d'autunno

Herbstgenüsse

Autumn aromas

Acqua e caffè
Wasser und Kaffee
Water and coffee

€ 65,00

Un filo di olio extravergine d'oliva Garda Trentino per rendere speciale ogni piatto!

Ein Spritzer natives Olivenöl extra aus dem Garda Trentino, um jedem Gericht eine besondere Note zu verleihen!

A drizzle of extra virgin olive oil from Garda Trentino to elevate every dish!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Natives Olivenöl extra
Extra Virgin Olive Oil

46° PARALLELO MONOVARIETALE
Agraria Riva del Garda

Olio prodotto solo con olive della varietà autoctona Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente. Tre Foglie Oli d'Italia 2023 Gambero Rosso

Sortenreines Öl aus Oliven der autochthonen Sorte Casaliva, die noch vor der Reife geerntet und sofort verarbeitet werden. Tre Foglie Oli d'Italia 2023 Gambero Rosso

Oil produced with native Casaliva olives, harvested early and processed immediately. Tre Foglie Oli d'Italia 2023 Gambero Rosso



Piacevoli sensazioni d'erba
Angenehme Grasnoten
Pleasant grassy notes



Piccante e amaro in armonia
Scharf und bitter in Harmonie
Blend of spice and bitterness



Monocultivar Casaliva
Sortenreines Öl aus Casaliva-Oliven
Monocultivar Casaliva

Dalla terra al piatto, portare in tavola
un menù che dia risalto ai prodotti
e ai sapori del territorio è un lavoro
di squadra. Collaborano con noi:

Ein Menü auf den Tisch zu bringen, das die
Produkte und Genüsse der Region – vom Feld auf
den Teller – ins Rampenlicht stellt, ist Teamarbeit.
Folgende Betriebe arbeiten mit uns zusammen:

Crafting a menu that celebrates the region's
products and flavours is a collaborative
endeavour from field to table. We partner with:

ORTOFRUTTA PARISI
AZIENDA AGRICOLA FONTANEL
TROTA ORO
BALLARDINI CARNI
MASO MASERAC
AZIENDA AGRICOLA I FIORI NEL BOSCO
MASO TORESELA